PAOLO GIORGINI

La *Mischina e le varietà di susine a Parma e Provincia nel XIX secolo*

INTRODUZIONE

La presente indagine nasce dal desiderio di chiarire il significato e la storia di una varietà di susine menzionate nel Trattato di Agricoltura , definita " *brugna detta mischina : lunghetta , bianca e altre rosse*." Il nome stesso – mischina – ha inizialmente suscitato da parte mia , un giudizio affrettato, per l'assonanza con l'aggettivo "meschino" , evocando l'idea di un frutto di scarso pregio . Ma è stato proprio il dubbio linguistico a innescare una lunga indagine: da un presunto frutto "infimo"si è svelata una genealogia colta e secolare che collega *prùgn dal meschein* bolognesi, le *brògne meschine* cremonesi, le amoscine romagnole, fino alle damascene inglesi e alle damas francesi. Questo lavoro vorrebbe restituire dignità e contesto a una varietà apparentemente marginale , in realtà profondamente intrecciata alla storia dell'agricoltura, del linguaggio e del gusto.

PREMESSA

VARIETÀ DI SUSINE PRESENTI NEI TERRITORI DI PARMA E PROVINCIA NEL XIX SECOLO

Alla fine del '700 – inizi '800 gli anonimi estensori (si presume che fossero due)[1] del manoscritto : Trattato d'agricoltura[2] , pubblicato nel 1964 da Pier Luigi Spaggiari [3] , e analizzato , nel 1979 , dal punto di vista lessicale , da Paola Medioli Masocchi [4] , riportarono nel loro Trattato , i nomi e le sommarie descrizioni di 12 varietà di susine (*brugne*) , presenti sui territori parmigiani . Personalmente credo che il numero sia da diminuire di due unità, in quanto ritengo che l'*avellana grossa* e l'*avellana barberina* , che compaiono nell'elenco delle 12 prugne suddette , siano due varietà di nocciolo (Corylus avellana).
Nel Trattato in questione , i due estensori , censirono le seguenti varietà di susine , (*vulgo : brugne*) , presenti nel territorio parmigiano :(" *Nota dei frutti che sono più frequenti a vedersi in questi nostri paesi* ") [5]
Brugna *S. Pietro* : tonda , bianca e altre rosse .

1Medioli , Masocchi , Paola , Lessico di un Trattato parmigiano di agricoltura (fine XVIII inizio XIX sec.) in : Archivio Storico per le Province Parmensi , quarta serie ,vol.XXXI, anno 1979 ,pp.305-354

2Archivio di Stato di Parma (Via La Spezia) , manoscritto b.138 .

3Spaggiari , PierLuigi , Insegnamenti di agricoltura parmigiana del XVIII secolo , Parma , 1964 , Artegrafica Silva , p. 222

4Medioli cit. p.314

5 Archivio di Parma cit. p. 221

Brugna detta *mischina* : lunghetta bianca e altre rosse .
Brugna *S. Giacomo* : bianca , tonda .
Brugna *verdosa / na* : lunga , verde .
Brugna detta *rangola* : rossa , tonda , gustosa .
Brugna detta *zucchella* : gialletta , succosa .
Brugna detta *molinara* : bianca , di poco gusto .
Brugna detta *agostana* : rossa , lunghetta .
Brugna detta *bergnolo* : brusca .
Brugna detta *collenghina* : rossa e bianca , gustosa .

Qualche decennio più tardi , nel 1828 , Ilario Peschieri , autore del Dizionario Parmigiano – Italiano [6] , rilevava nel territorio di Parma, quattro varietà di susine , tre delle quali già menzionate precedentemente dal Trattato d'agricoltura , e una non ancora censita .
Quest'ultima è la *brùgna moscatèla* , tradotta dall'autore , con prugna o susina *moscada* .
Segue la *brùgna zuchèla* , tradotta in italiano come prugna o susina *zucchina ,* corrispondente alla *zucchella* del Trattato .
La terza varietà è la *brùgna gostàna* , tradotta in italiano da Peschieri con prugna o susina *agostina* , non può che trattarsi della *agostana* del Trattato anonimo .
Infine una varietà di piccole prugne (*sorta d'brùgni picèini*) detta *Brugnèin .*
Quest'ultima varietà potrebbe corrispondere alla susina detta *bergnolo* , riportata dal Trattato d'agricoltura , ma , a parte la

6Peschieri , Ilario , Dizionario Parmigiano – Italiano , vol. I ,Parma , 1828 , Stamperia Blanchon , p.57 .

vaga somiglianza dei due nomi , non ho altro motivo per asserirlo.
Riepiloghiamo i nomi delle quattro varietà riportate dal Peschieri:
Brùgna moscatèla : prugna o susina moscada .
Brùgna zucchèla : prugna o susina zucchina .
Brùgna gostàna : prugna o susina agostina .
Brugnèin : varietà di piccole prugne .
Nel 1836 , Ilario Peschieri , pubblicò il Dizionario parmigiano – italiano , rifuso , corretto ed accresciuto [7]. L'autore , indicò le solite quattro varietà , escludendo la varietà *Brugnèin* , ed al suo posto inserì la *brùgna colinghèina* , e tradusse in italiano con prugna strozzatoja .
Ricordiamo che la *colinghèina* era presente nel Trattato anonimo di fine XVIII secolo , come *collenghina* , dalle caratteristiche : rossa , bianca , gustosa .
Riepiloghiamo i nomi delle quattro varietà riportate dal Peschieri nel 1836 :
Brùgna moscatèla : prugna o susina moscada .
Brùgna zucchèla : prugna o susina zucchina .
Brùgna gostàna : prugna o susina agostina .
Brùgna colinghèina : prugna strozzatoja .
Nel 1841 , presso il vivaio del signor Luigi Musiari [8], posto in località Ponte d'Enza , Taneto , territorio di Parma , erano in vendita sette varietà di susine .
In realtà , tre di queste , erano una stessa varietà , ma con diverso

7Peschieri , Ilario , Dizionario parmigiano – italiano , rifuso , corretto accresciuto , vol. I , Borgo San Donnino , 1836 , Tipografia Vecchi . pp. 148-149

8*Il Facchino* 27/febbraio / 1841 p.69 - 70

colore del frutto : Zucchella rossa grossissima , Zucchella bianca e Zucchella detta *verdosa* .
La quarta varietà era la Cattalana , mentre le ultime tre , anch'esse , non ancora censite dagli autori precedenti , erano : la susina detta S. Giuliano bianca , la susina detta santa Margherita ed infine la susina detta Regina Claudia .
Riepilogando , le varietà presenti presso il vivaio di Ponte d'Enza erano :
Zucchella rossa grossissima
Zucchella bianca
Zucchella detta *verdosa*
Cattalana
S. Giuliano bianca
Santa Margherita
Regina Claudia .

Nel 1856 , uscì il primo volume del Vocabolario parmigiano – italiano di Carlo Malaspina [9] nel quale sotto il termine dialettale *brùgna* , tradotto in italiano con prugna , susina , Prunus domestica Linn. , censiva 12 varietà di susine [10] :
Brùgna catalana, già incontrata precedentemente presso il vivaio di Taneto , tradotta in italiano da Malaspina come Susina semiana .
Brùgna colinghén'na , presente in nel Trattato e Peschieri (1836) , tradotta con Prugna strozzatoja .

9Malaspina , Carlo , Vocabolario parmigiano – italiano , volume I , Parma , 1856 , Tipografia Carmignani .

10Id. p. 256

Brùgna gialda , in italiano : Susina giallina .
Brùgna gostana : Prugna o susina agostina , presente nel Trattato e Peschieri.
Brùgna mirabolana : Susina mirabolana .
Brugna moscatèla : Prugna o susina moscada . Presente in Peschieri
Brùgna ranclò : Susina della regina , (forse una corruzione dialettale del termine francese Saint Claude)
Brùgna regén'na : Susina Claudia gialla
Brùgna salvatga : brugnola . La prugna selvatica ossia il frutto del Prunus sylvestris di Linn.
Brùgna Sangiovann : Susina Sangiovanni .
Brùgna verdazza : Susina Claudia , Verdacchia.
Brùgna zucchèla : Prugna , Susina zucchina , presente negli autori precedenti.

Le 12 varietà censite da Malaspina sono le seguenti :
Catalana .
Colinghén'na .
Gialda .
Gostana .
Mirabolana .
Moscatèla .
Ranclò .
Regén'na .
Salvatga .
Sangiovann ,

Verdazza .
Zucchèla .
Nel vocabolario tecnico parmigiano – italiano[11] , edito da Carlo Malaspina nel 1873 ; nell'elenco delle varietà di prugne , non è più presente la *mirabolana* [12] , è comunque indicata la pianta di *Mirabolan* : Mirabolano [13].
Le altre undici varietà sono le stesse del vocabolario del 1856 .
Riguardo alle caratteristiche delle diverse varietà di susine presenti nei territori parmensi , nel corso del XIX secolo , la presente ricerca non ha prodotto risultati soddisfacenti : soltanto nel manoscritto Trattato d'agricoltura , sono presenti brevissimi cenni alle caratteristiche delle susine censite nei territori parmensi . Per quanto riguarda gli autori successivi al Trattato , essi , non descrivono alcuna caratteristica delle varie susine del parmense , semplicemente affiancano al nome locale della susina, il nome italiano (o toscano) della medesima.

11Malaspina , Carlo ; Vocabolario tecnico parmigiano – italiano , Parma , 1873 , Adorni Michele .

12Id. p. 55

13Id. p. 287

MISCHINA

Il caso della " *Brugna detta mischina* : *lunghetta bianca e altre rosse* " [14] rappresenta per l'autore di queste note , un monito contro la superficialità .

Infatti , dopo aver letto , sul **Trattato di Agricoltura**[15] , il nome *mischina* , pensai si trattasse di una varietà di scarso interesse e di infimo valore , suggestionato dal termine *meschino* , che la suddetta susina sembrava richiamare .

Ho intuito , quanto poco *meschina* fosse la *brugna mischina* , consultando il **Vocabolario Bolognese - Italiano** di Claudio Ermanno Ferrari [16] , in corrispondenza del termine :" *meschein (dal)* , *voce corrotta che non è usata che coll'altre esprimenti certe frutta , e certi fiori . Damaschino , add. cioè Proveniente da Damasco , Prùgn dal meschein , Susine Damaschine* ."[17]

Ne **I suoni , le forme e le parole dell'odierno dialetto della città di Bologna**[18] , pubblicato nel 1889 da Augusto Gaudenzi , a proposito del termine dialettale *dal meschen* : " *Non di rado l s'inserisce in mezzo o si aggiunge alla fine d'una parola : barbutler accanto a barbuter borbottare, dove però la l potrebbe avere una origine etimologica (..) palpastrel pipistrello da vespertilio , scalver scavare ,dalmaschen da damaschino (per esempio proññ dal meschen, susine damaschine) , dove però si è fatta una strana confusione tra la sillaba iniziale del , e la preposizione articolate del , per cui si suol pronunziare e scrivere : ròs dal meschen ,*

14Archivio di Stato di Parma , cit.

15Id.

16 Ferrari , Claudio Ermanno , Vocabolario Bolognese - Italiano , seconda edizione , Bologna , 1853 , ...p.360

17Id.

18Gaudenzi , Augusto , I suoni, le forme e le parole dell'odierno dialetto della città di Bologna , torino , 1889 , Ermanno Loescher.

rose damaschine , quasi rose del meschino ."[19]

Circa dello stesso periodo storico del **Trattato di Agricoltura** , è la Memoria : *Dell'Agricoltura del circondario di Piacenza , Dipartimento del Taro , impero francese* [20] , di anonimo autore , nella quale , fra i susini coltivati nel piacentino erano citati i susini *damaschini* .

Normalmente , quando si narra la storia della varietà *damaschina* o *damascena* , si parte da molto lontano : da Plinio il vecchio, il quale , a sua volta datava la presenza della suddetta varietà di susine al II o I secolo a.C. ; riprenderemo successivamente l'argomento della **Historia naturale** di G. Plinio ; nel frattempo , citeremo l'opera di un altro autore , risalente al 1590 circa : **Enrico VI** di William Shakespeare .

Cardinal *What , art thou lame ?*

Simpcox *Ay , God Almighty help me !*

Suffolk *How cam'st thou so ?*

Simpcox *A fall off of a tree*

Wife *A plum tree , master*

Gloucester *How long hast thou been blind ?*

Simpcox *O , born so , master .*

Gloucester *What , and wouldst climb a tree ?*

Simpcox *But that in all my life , when I was a youth .*

Wife *Too true ; and bought his climbing very dear .*

Gloucester *Mass , thou lovedst plums well , that wouldst venture so .*

Simpcox *Alas , good master , my wife desired some damsons .*

And made me climb , with danger of my life . [21]

19Id. p. 29

20Annali dell'Agricoltura del Regno d'Italia compilati dal Cav. Filippo Re , tomo XVIII , Aprile , Maggio e Giugno , 1813 , p. 26

21Shakspeare's [William Shakespeare] , King Henry VI , Part II . London , 1873 , Longmans , Green and Co. , p.34

I frutti desiderati dalla moglie dell' *impostore* (oggi si direbbe : falso disabile) , Simpcox , erano alcune *damsons* [22] cioè *susine damascene* . Nelle recenti traduzioni italiane [23] Simpcox , non precipita da un albero di prugne di varietà *damaschine* , ma da un castagno di varietà di *marroni* . Il mutamento di albero fruttifero e della sua varietà , è un artifizio introdotto dal traduttore italiano dell'opera di Shakespeare , al fine di conservare , il doppio senso dell'ultima frase di Simpcox [24] : " *Alas , good master , my wife desidered some damsons* . *And made me climb , with danger of my life* . "[25] .

Ma , oltre al termine parmigiano *mischina* , ed al bolognese : *prùgn dal meschein* , quali sono, nei vari dialetti italiani i nomi attribuiti alle *damascene* o *damaschine* ?

Rilevante è il termine cremonese e soprattutto la traduzione italiana del suddetto termine : *breugne meschine* , tradotto con *amoscine* [26].

In realtà , nel 1847 , Angelo Peri , l'autore del **Vocabolario Cremonese Italiano** , scriveva : " *brèugne meschine . Forse Amoscine , tondeggianti anch'esse e gialle* "[27].

Nel dialetto romagnolo abbiamo : *progna damascena* , tradotta in italiano

---

22 "Dàmson [see Damascene] . Plum so called . My wife desir'd some *damsons* , And made me climb with danger of my life. Shakespear , Henry VI part II , II , I . " (in : Latham , Robert , Gordon , A Dictionary of the English language , vol. I , part II , London , 1866 , s.i. , p. 629 .) " The *Henry the Sixth* passage includes notice of the damson ,, or damascene , attribuited to the gardens of ancient Damascus ." (in : Grindon , Leo H. , Shakspere flora , Manchester , 1883 , Palmer & Howe , p.187) .

23Shakespeare , William , Enrico VI , parte seconda , prefazione , traduzione e note di Carlo Pagetti , Milano , 1999 , Garzanti

24Id. p. 63 : " *Ahimè , buon padrone , mia moglie aveva voglia di marroni e io mi sono dato da fare , mettendo in pericolo la mia vita* " ; questa è la traduzione dall'inglese dell'ultima frase di Simpcox sopra riportata , a tal proposito , la corrispondente nota 48 a p, 243 del traduttore Pagetti riporta : " *Traduco plum-tree, " albero delle prugne " con " castagno " , per conservare il gioco di parole ai vv. 107-108 , dove damsons , " prugne " o " susine selvatiche " , significa anche "testicoli " , vale a dire " marroni " .*"

25Id.

26Fumagalli , C. Il nuovo Peri , vocabolario manuale Cremonese - Italiano , ..., 1880 , Tipografia Editrice degli Interessi Cremonesi , p.40

27Peri , Angelo , Vocabolario Cremonese Italiano , Cremona , 1847 , Tipografia Vescovile di Giuseppe Faraboli , p. 73

con *amoscina* ; è presente anche la *progna verdazza* tradotta con *prugna damascena* [28].

Nel **Vocabolario Domestico Genovese - Italiano** [29], è citata la :" (*brigna*) *Dàmaschina , Susina dommaschina , da Dommasco che è corruzione di Damasco donde ci vennero ; il perché il Mattiolo le chiama Susine damaschine .* "[30]

Nel dialetto milanese , secondo il Vocabolario del Cherubini [31] , erano presenti i termini dialettali : *Brugna massinna ,* tradotta con *Susina Amoscina o , Amoscina* , " *Frutto del Prunus domestica damascena , e fra noi per eccellenza l'Amoscina nera , cioè il frutto del Prunus domestica hungarica Desfont . È tonda , di buccia nera col fiore , e matura sul finire di giugno - Ve ne ha anche una varietà di buccia bianca* " [32]. Desfont. è l'abbreviazione di Desfontaines , Renè Louiche (1750-1833) , botanico , autore di : **Tableau de l'École de Botanique du Museum d'Historie Naturelle** [33], nel quale si citano il *pruno domestico:damascena* e *hungarica*, rispettivamente tradotti in francese con : *Damas* e *Damas noir*[34]

Nel **Vocabolario milanese - italiano** di Giuseppe Banfi[35], del 1852 , erano citate : la *grassinna* , corrispondente all'italiana *amoscina ghiotta* e la

28Morri , Antonio , Vocabolario Romagnolo - Italiano , Faenza , 1840 , Pietro Conti All'Apollo , p.606

29Paganini , P. Angelo , Vocabolario Domestico Genovese - Italiano , Genova , 1857 , Gaetano Schenone successore Frugoni , p.85-86

30Id.

31Cherubini , Francesco , Vocabolario Milanese - Italiano , volume primo , Milano , 1839 , Regia Stamperia .

32Id. p. 157

33Desfontaines , René , Tableau de l'École de Botanique du Museum d'Historie Naturelle , Paris , 1804 , J.A.Brosson

34Id. p. 179

35Banfi , Giuseppe , Vocabolario Milanese - Italiano , Milano , 1852 , Pirotta e C.

massinna , corrispondente all'italiana : *Amoscina nera* .[36]
Nel territorio bresciano , erano presenti le : " *Brogne del meschi ,It. Prugne Damaschine , piccolette, bislunghe , longitudinalmente solcate , pelle appannata violaceo-scura : sapor grato .*"[37]
Appare rilevante la osservazione dell'autore dell'**Illustrazione delle Terme di Porretta e del suo territorio** [38], pubblicato per deliberazione del consiglio provinciale di Bologna , riguardante la presenza delle susine *damaschine* sul territorio di Porretta: " (..) *così impropriamente chiamate, perché la vera susina damaschina bianca e nera trasportata a Genova dai Crociati è ben diversa dalla porrettana per la forma , dimensione , pel sapore molto più grato , e perché disseccata porta il vanto sopra le altre susine come frutto di piacere , ed anche valevole contro le raucedini .*"[39]
In precedenza , abbiamo appurato che , la traduzione in lingua inglese di *damascena* è *damson* , per quanto riguarda la Francia è *damas* ; riportiamo il giudizio su tale varietà , tratto da un saggio del dottor J. Thore [40] : " *Prunier - de - Damas . Cette variétéa au - dessous d'elle plusieurs sous - variétés plus ou moins recherchées . C'est aussì , en général , une des prunes les plus estimées . La prune en est noire , blanche, rouge ou violette , et la chair quitte en général le noyau* ."[41]
Thore trattando del genere Prunus , affermava : " *Le prunier , originaire de la Syrie , fut apporté en Italie avant Virgile , c'est - à - dire , un siècle environ avant l'ère vulgaire .*" [42]

36id. p. 136

37Zersi , Elia , Prospetto delle piante vascolari , Brescia , 1871 , F. Apollonio , p.71

38Illustrazione delle Terme di Porretta e del suo territorio , Bologna , 1867 , Regia Tipografia , p.208

39Id.

40 Thore J. , Essai d'une chloris du Département des Landes , ..., 1803 , ... p.208

41Id.

42Id.

Nel **Pomological manual** [43] del 1831 , sono elencate 22 varietà di susine , il cui nome e la loro descrizione è espresso in lingua inglese , è riportato anche il corrispettivo nome in lingua francese .
Limitiamoci al semplice elenco bilingue : 1)*Maugeron damask - Damas de Maugeron ; 2)Early black damask - Damas noir hatif ; 3) Morocco ; 4)Italian damask - Damas d'Italie ; 5)Spanish damask - Damas d'Espagne ; 6) Musk damask - Damas musqué ; 7)September damask - Prunier des vacances ; 8) Violet damask - Damas violet ; 9) Red damask - Damas rouge; 10)Late red damask - Damas rouge tardif ; 11) Largest damask of Tours - Gros Damas de Tours ; 12) Damas dronet ; 13) Damas de Provence - Damas de Provence hatif ; 14) Small red damson - Petit damas rouge ; 15) Prince's early damson - Prince'e early purple ; 16) Large early damson; 17) Small white damson - Petit damas blanc ;18) Large white damson - Gros damas blanc ; 19) Late white damson ; 20) Late black damson - Damas noir ; 21) Late purple damson ; 22) Shropshire damson .*
Ricordiamo che , secondo il **Dictionary of the English and italian languages**[44] di Joseph Baretti del 1839 , "*Damask plum* e *Damson* , traducono il termine italiano : *susina damascena* [45].
Consultando alcuni cataloghi di " *stabilimenti agrario-botanici* " ottocenteschi è possibile comprendere quante e quali fossero le varietà delle susine *damaschine* (*damas* in francese , *damson* in inglese)poste in vendita al pubblico.
Le *Prunes de Damas* erano tradotte in lingua spagnola da : *endrinas* , *ciruelas de Damasco* : " *se llaman asi por ser originarias de Damasco* ." [46]

43Prince , William Robert , Pomological manual , part I , New York , 1831 , pp.81-90

44Baretti , Joseph , Dictionary of the English and Italian languages

45Id. p.n.i.

46Dominguez , Ramon , Joaquin , Diccionario Universal francès - español , tomo II , Madrid , 1845 , R.J. Dominguez , p.11

Nel **Catalogue of fruit and ornamental trees and plants** [47](..) cultivated at the Linnean Botanic garden di William Prince nel 1822 a New York , erano offerte al pubblico la *Early damask* , detta anche *morocco* o *damas noir* , che maturava in agosto , la *Early sweet damson* or *damascene* , anch'essa maturava in agosto , la *White damson* , or *damascene* , con maturazione in ottobre e novembre , infine la *Winter damson* or *damascene* , con maturazione in novembre .

Nello stabilimento orticolo di Martin Burdin e C. di Chambery in Savoia del 1828 [48] , erano presenti le seguenti varietà : 1)*Damas blanc le gros* , 2) *Damas blanc le petit , hàtif* , 3) *Damas musqué* , 4) *Damas rouge hàtif,* 5) *Damas de Tours* , 6) *Damas ambré* , 7) *Damas dronet* , 8) *Damas de september ou Prunier de vacance* .

E' presente anche la *Damson* .

Nel catalogo dello stabilimento di Milano di Burdin Maggiore e C. del 1839 [49] e quello del 1849 - 1850 [50] , erano menzionate in entrambi le stesse varietà: 1) *Damas ambré de Provence* , 2) *Damas blanc le gros* , 3) *Damas blanc le petit* . 4) *Damas de septembre* , 5)*Damas de Maugeron* , 6) *Damas d' Espagne* ,7) *Damas de Tours* , 8) *Damas rouge hatif* .

Nel Catalogo Generale del 1827 , degli Alberi e Piante di Carlo Maupoil[51]dello stabilimento di Dolo , in provincia di Venezia , erano citate: 1) *Damas de Dronet* ; 2) *Damas Violet* .

Il catalogo dello stesso stabilimento orticolo , ma nell'anno 1847 [52]

---

47 Prince , William ,Catalogue of fruit and ornamental trees and plants , New York , 1822 , T. and J. Swords ,pp.18-19

48Martin Burdin et Comp. a Chambery (Savoie) , s.i. , 1828 , s.i. , p.4

49Catalogo Generale del Regio Stabilimento Agrario Botanico Burdin Maggiore e C. a Torino , ottobre 1839 , s.i. , p. s.i.

50Catalogue Général de L'établissement Burdin Ainé et Comp. , Società Agrario Botanica Burdin Maggiore e C. , Stabilimento di Milano , Catalogo Generale 1849 - 1850 , p. 13 .

51Catalogo Generale degli alberi e piante coltivati nei vivai di Carlo Maupoil al Dolo provincia di Venezia , Venezia , 1827 , Tip. Gaspari a S. Felice . p.10

52Id. 1847 , Tip. G. B. Merlo , p.13

menzionava : 1) *Damas ambré*, 2) *Damas dronet* , 3)*Damas ile verte* , 4) *Damas musqué* , 5) *Damas precoce* , 6) *Damas septembre* , 7) *Damas rouge hatif* , 8) *Damas vert* , 9) *Damas violet* .
Le medesime varietà furono riproposte nel 1850[53].
Nel 1844 , nel Catalogo Generale dello stabilimento agrario - botanico Eugenio David e Comp. a Torino [54] , erano presenti sei *damas* : 1) *Damas de Tours* , 2) *Damas de Brignolle* , 3) *Damas blanc le gros* , 4) *Damas de Maugeron* , 5) *Damas d'Italie* , 6) *Damas de septembre* .
Sei *damas* erano citate anche nel Catalogo Generale dello stabilimento agrario - botanico di Castagnola e Casanova , nel sobborgo di S. Fruttuoso all'Albero d'oro fuori le porte del Bisagno ed in Genova dell'anno 1861-62[55] : 1)*Damas d'Italie rouge* , 2) *Damas violaceo* , 3) *Damas jaune* o *damaschino* , 4) *Damas di Spagna* , 5) *Damas de Mongeron* , 6) *Damas de Tours* .
Dello stesso anno del precedente catalogo è quello di Warren[56] , con vivaio a Brighton , sulla costa meridionale dell'Inghilterra ; fra le varietà di: *Plums - Pruniers - Prunus domestica* , il cui prezzo era espresso in dollari, in quanto il *floral saloon* della ditta era a Boston, ai nostri fini consideriamo tre varietà. 1) *Damas Frost* , or *Winter* , susina di forma rotonda , di colore viola , dimensione media , di secondaria qualità , con polpa aderente al nocciolo , matura in ottobre , solo uso confetture . 2) *Italian Damask* , *Damas d'Italie* : forma arrotondata , di colore viola , di media dimensione , di secondaria qualità , con polpa che si separa dal nocciolo , matura in settembre , da tavola e confettura , frutto dolce . 3)*Italian prune* . *Quetche d'Italie* frutto oblungo di colore viola di grossa

53Id. 1850 , " " " " , p.11

54Catalogo Generale dello stabilimento agrario - botanico Eugenio David e comp. , Torino , 1844 , s.i. , p.14

55Catalogo Generale dello Stabilimento agrario - botanico di Castagnola e Casabona 1861-62 , Genova , s.i. , s.i. , p. 14

56Warren's descriptive catalogue trees, plants and seeds , s.i, 1844 , s.i.

dimensione di prima qualità , da tavola e da confettura . matura in settembre - ottobre, ed è una varietà molto apprezzata.
Nel Catalogo descrittivo dei frutti coltivati e commercializzati dal britannico Thomas Rivers del 1855 [57] erano elencate : una varietà di *damas* e tre *damson* : *Damas violette tardive* , *Damson Common* , *Damson Prune* , *Damson White* .
Non sempre nei cataloghi erano specificate e presenti numerose varietà ; ad esempio nel Catalogue of fruit and ornamental trees di C. Reagles & Son [58]di Schenectady (nello stato di New York) , era presente un unica varietà di *damsons* , chiamata semplicemente *damson* , dal frutto di color viola che maturava in settembre . Le descrizioni delle *damaschine* finora riportate , consentono di individuare la " *damaschina parmigiana* " cioè la *mischina* (*lunghetta bianca e altre rosse*) ?
Pare di no ; si potrebbero avanzare delle ipotesi , ma, per il momento , mi limiterei ad aggiungere altre descrizioni delle caratteristiche delle *damaschine* , dovute a resoconti di vari autori , nel corso dei secoli .
Ripartiamo da molto lontano .
Nell'opera di Antonio Targioni Tozzetti , **Cenni storici sulla introduzione di varie piante nella agricoltura ed orticoltura toscana** [59] : " *I susini (Prunus domestica) sono del pari indigeni delle boscaglie d'Italia , sed pruna sylvestria ubique nasci certum est , come disse Plinio . Il Bentham con alcuni botanici delle Indie , considera le susine tutte come provenienti dal Prunus insititia , comune nelle montagne dell'Asia e del Caucaso ai monti orientali dell'Hymalaia . Ma questa è una mera asserzione senza pace , se non che vuole che il Prunus silvestris di Plinio sia il Prunus spinosa. Ma varie buone razze furono portate di fuori in Italia , e secondo*

57A descriptive catalogue of fruits coltived and sold by Thomas Rivers , London , 1855 , G.A. Spottiswoode , p. 24

58C. Reagles & Son , Catalogue of fruit and ornamental trees , Schenectady (N.Y.), 1852 , Keyser.

59Targioni Tozzetti , Antonio , Cenni storici sulla introduzione di varie piante nell'agricoltura ed orticoltura toscana , nuova ristampa arricchita di note lasciate manoscritte dall'autore , Firenze , 1896 , Tipografia M. Ricci .

lo stesso Plinio dopo l'epoca di Catone , che nacque 232 anni avanti G.C. . Tali , per esempio , sarebbero le susine damascene corrottamente dette moscine , che vennero da Damasco di Soria , come lo attesta il ridetto Plinio , e da moltissimo tempo addietro coltivate dai Romani . Questa susina , per il Gallesio , sarebbe la damaschina d'estate , che egli dice di non trovarsi in Toscana , attesoché non è descritta dal Micheli , né si vede dipinta nei quadri della Regia Villa di Castello . Un'altra susina damaschina d'autunno, che molto si coltiva in Liguria , pare , secondo il citato pomologo , che vi fosse introdotta dai Genovesi ritornando dalle Crociate perché essi in allora portarono varie qualità di buona frutta dalla Palestina , le quali poi si sparsero nel rimanente dell'Italia ."[60]

Quali sono le parole che Plinio il vecchio nella sua **Historia Naturale** , libro XV , capitolo XIII , utilizzò per descrivere le *susine damascene* ?

Dalla traduzione in italiano dell'opera di Plinio , di M. Lodovico Domenichi [61] del 1580 riportiamo il passo riguardante la suddetta varietà: "*Tra gli alberi forestieri habbiamo ragionato delle Damascene , così dette da Damasco di Soria , che già buon tempo è che nascono in Italia, ancora che habbiano gran nocciolo , et poca carne , ne mai seccano in grinze , perché non hanno il lor Sole .* "[62]

Il termine Soria è equivalente di Siria [63] .

Rutilio Tauro Emiliano Palladio , " *scrittore che i critici collocano non senza discrepanze tra il secondo ed il terzo secolo dopo Cristo* "[64] sosteneva che : " *Le prune , ovver susine si seccano al sole ordinate in su graticci : e queste sono che si chiamano Damascene . Alcuni in acqua*

60Id. p.127

61G. Plinio , Historia naturale , Venetia , 1580 , Alessandro Griffio .

62Id. p. 456

63Moroni Gaetano , Dizionario di erudizione storico-ecclesiastica , vol. LXVII , Venezia , 1854 , Tipografia Emiliana , p. n. i.

64Saltini , Antonio , Storia delle scienze agrarie , Bologna , 1979 , Edagricole , p.45

marina , ovvero in acqua fervente l'attuffano, e poi nel forno tiepido , ovver al sole le seccano ."[65] *" Palladio è l'ultima voce della scuola agronomica romana (..) la prima vera opera scritta dopo l'Opus di Palladio è un'opera bizantina del VII secolo (la data è peraltro incerta , spostandola alcuni autori addirittura all'IX secolo) , la* ***Geoponica*** :"[66]
Il Dioscoride , è il titolo di un'opera del medico senese M.P. Andrea Matthioli scritta nel 1548 [67], da tale opera , estraiamo quanto riportato relativamente alle *susine damaschine* : *" Il Pruno un albero notissimo . Mangiansi i suoi frutti , ma nuocono allo stomacho e mollificano il ventre . La Pruna di Soria , & massime le Damaschine secche , sono utili allo stomacho & costrigono il corpo .La decotione delle frondi fatta nel vino gargarizzata & lavandosene la bocca , vale al catarro che discede all'ugola, alle gengive & al gorgozzule .* (..) *Et quantunque dica Dioscoride, che le Damaschine secche sieno costrettive , nondimeno appresso à Galeno sono altrimente , dicendo egli al VII. delle facoltà de Semplici : Il frutto del Pruno solve il corpo ,ma molto più il fresco che il secco; et imperò non so come , ne perché Dioscoride si dicesse , che le prune Damaschine secche ristagnassero il corpo , avenga che manifestamente lo solvono , quantunque meno di quelle che si portano d'Iberia e di Spagna . Questo tutto delle Prune disse Galeno . Ma stimando poco il Brasavola , di contraporsi a esso Galeno , più che ogni altro espertissimo e dottissimo nelle considerazioni de' i Semplici , dice , che in questo assai più Galeno , che Dioscoride s'inganna per non aver esso Galeno avvertito , che parlava Dioscoride delle Pruna Damaschine secche , le quali oltre all' essere secche, si sentono al gusto essere acetose e costrettive . Per laqual cosa si conosce essere stato il Brasavola poco avveduto , non si ricordando egli , che non solo nelle Pruna Damaschine*

65Ramanzini Dionisio , Volgarizzamento di Palladio , Verona ,1801 . p 279

66Saltini , Antonio , op. cit. p.47

67Matthioli , M.P. Andrea , Il Dioscoride , Venegia , 1548 , s.i.

secche , ma in molti altri frutti secchi si ritrovano insiememente solutiva virtù e costrettiva ; come manifestamente appare ne' Tamarindi, ne' Mirabolani : percioche oltre all'essere eglino solvitivi , lasciano sempre dopo loro il corpo stitico , per la virtù costrettiva , che oltre à cio posseggono . Il che quantunque non capisse il Brasavola ,l'intese e capì benissimo Galeno : onde havendo prima al sopradetto luogo detto , che la Pruna Damaschine secche erano solutive volendo dimostrare al II . delle facoltà de' Cibi ,che le erano costrettive anchora così diceva : Alle Pruna è coceduto costì come a Fichi,che anchora secche sieno utili ; delle quali per grande opinione de' gli huomini si lodano e tengonsi per migliori quelle , che da Damascho monte di Soria , dove le nascono , si chiamano Damaschine , e dopo queste , quelle che si portano d'Iberia e di Spagna. Ma queste non dimostrano alcun segno d'essere costrettive, come fanno preclaramente le Damaschine ; delle quali quelle sono ottime , che mediocremente costrignendo , sono larghe e vencide a toccare , percioche le picciole , dure e acerbe sono triste da mangiare ,ne vagliano per il solvere il corpo cosa alcuna . La cui dottrina manifestamente dimostra , che con poca ragione e poco fondamento si sia mosso il Brasavola contra Galeno , come se egli non avesse saputo , che cosa , e di che natura fossero i sapori , gli odori e tutte le altre qualità no solo de' i frutti , ma di tutto il resto de' i Semplici , del che fu egli divinissimo scrittore e acutissimo investigatore , come sanno è chi sa , manifesta fede i primi suoi cinque libri delle facoltà de' Semplici . Con tutte queste ragioni s'accorda da poscia benissimo la cotidiana isperienza de' i Medici vedendosi , che le Damaschine elette simili a quelle , che loda Galeno , mangiate , solvono il corpo benissimo , lasciando poscia il corpo stitico , come fanno i Tamarindi e i Mirabolani . Et imperò volendo salvar Dioscoride , non si può dire altro , se non che quando ci dice , che le Pruna Damaschine sono costrettive, intenda più dell'altre , non però privandole

della virtù solutiva ."[68] Antonio , detto Antonio Musa Brasavola (Brasavoli)[69] , Ferrara (1500 - 1555) , laureato in filosofia e medicina , membro del Collegio medico della Sorbona ; la sua attività si svolse in disparati campi dello scibile : dal diritto , alla storia , alla filosofia , alla poesia , ma dove maggiormente si impegnò furono i campi della medicina e della biologia . Brasavola espose il frutto delle sue ricerche in un " (..) *ricchissimo catalogo di tutte le piante, i semi, i frutti (..) in uso nelle farmacie di Ferrara , e di una discussione delle loro reali proprietà medicinali* ."[70]

La *ratio* e l'*experimentum* sono gli unici strumenti che Brasavola giudicava idonei per far progredire l'arte medica .

Della Agricoltura , è il titolo di un libro , pubblicato nel 1560 , dal lucchese M. Giovanni Tatti[71], il quale riprende in modo simile , quanto riportato , riguardo alle *damaschine* da **Il Dioscoride** di Mattioli .

Il Libro della natura et virtù delle cose che nutriscono e delle cose non naturali [72] . Raccolto da diversi autori Greci e Latini e Arabi prima da M. Michel Savonarola medico padoano . *Poi di nuovo con miglior ordine riformato , accresciuto , & emendato , & quasi fatto un altro per Bartolomeo Boldo , medico bressano* .

Per quanto riguarda le *damaschine* , gli autori , precisavano l'epoca di maturazione delle stesse , precedente di poco il mese di agosto , mese nel quale maturavano le *susine agostane* , quest'ultime , considerate le migliori di tutte le altre . Inoltre , si riportava una opinione sulle stesse *damaschine* : " *Delle damaschine così dice il nostro Martiale :*
Prendi le prugne damaschine secche
Che suoleno ammollire il duro ventre " [73].

68Id. pp.174-175

69Gliozzi , Giuliano , Brasavola , Antonio , detto Antonio Musa , Dizionario Biografico degli italiani . Volume 14 , 1972 .

70Id.

Quinto Gargilio Marziale [74] , scrittore vissuto intorno alla metà del terzo secolo ; dalla sua opera , probabilmente intitolata **De hortis** , dedicata ad alberi e vegetali ed alle loro proprietà medicamentose , traiamo dal Frammento III : medicine tratte dalla frutta [75] : " *8) Pruni pomum recens ventrem solvit , stomacho contrarium est : siccum non tam (19) molestum est : in mulso coctum , alvum commovet (20)* "[76] Tradotto : " *La susina fresca rilassa il corpo , ed è nociva allo stomaco : la secca non è tanto molesta : cotta nel vino melato muove il corpo .*"[77]

Della varietà damascena vi è testimonianza anche all'inizio del XV secolo , nel manoscritto ferrarese : ***Massa ,de fructibus vescendis*** [78], nel quale si cita la *pruna damascena* , come riportato da Pietro Sella nel suo **Glossario Latino Emiliano** [79] .

Di un certo rilievo è la notizia , risalente al 1 aprile 1443 , riguardante Alfonso I d'Aragona , il quale ricevette in regalo due piante di *prugne Damaschine* : " " *In questo stesso giono [1 aprile 1443] dalla marina si trasportarono nella dogana della città di Napoli due piante di prugne Damaschine in due grossi testoni ripieni di terra che messer Berengario Mercader alcade generale del Regno di Valenza à spedito a re Alfonso , il quale le à fatto consegnare a messer Eximeno Perez de Corella governatore del regno di Valenza , e che sta nella sua corte in Napoli , perché curi di farle piantare nel giardino del castello di Capuana della città di Napoli .*[80]

I testoni sono grossi vasi , tipici del napoletano , contenenti cespugli o

---

74

75Frammenti de' libri perduti di Gargilio Marziale , per la prima volta , con note , Venezia , 1848 , G. Antonelli .

76Id. p.1715

77Id. p. 1716

78Massa , de fructibus sec.XV, f. 20 , mss. ferrarese dell'inizio del sec.XV , , in Bib. Vat. Ross. Lat. 24

79Sella , Pietro , Glossario Latino Emiliano , Città del Vaticano , 1937 , Biblioteca Apostolica Vaticana , p. 281

80Archivio storico per le province napoletane , anno VI , fascicolo II , Napoli , 1881 , Francesco Giannini , p.235

alberi [81].

Le due piante di susine *damaschine* donate ad Alfonso I d'Aragona potevano essere di varietà *Scaudatella* o *Damaschino vernino di Napoli* , descritta ampiamente da Giorgio Gallesio [82] : " *la scaudatella di Napoli è la sola fra le susine serotine che meriti di essere coltivata. Essa gareggia colla settembrina del Genovesato , di cui ha la fisionomia ed i caratteri , e la sorpassa in durata , conservandosi fresca fino a tutto il dicembre . La pianta somiglia perfettamente a quella della damaschina autunnale (..) Anche il frutto si assomiglia perfettamente a quello di questa preziosa varietà .È picciolo , ovale , coperto di una buccia gialla velata da un polline bianco , e contenente una polpa gialla e carnosa , che non si scioglie come nel buonboccone e nella claudia , ma che contiene un succo abbondante e di un sapore tutto proprio che la distingue dalle altre susine . I Napoletani colgono la scaudatella in ottobre , la conservano liscia e fresca fino a tutto il dicembre . io l'ho mangiata sul finire di questo mese in uno stato di freschezza di cui non si ha idea nei frutti di serbo , e vi ho trovato tutto lo zuccherino dei frutti estivi , e quel gusto proprio delle damaschine che non si può esprimere , ma che il palato distingue dalle altre susine . Forse la proprietà di conservarsi così bene è dovuta al clima che non è esposto in quei paesi alle brine , né alle piogge autunnali , le quali diluiscono lo zuccherino dei frutti e li fanno marcire . Qualunque però ne sia la ragione essa costituisce un carattere prezioso , perché prolunga sulle tavole il godimento dei frutti estivi senza che manchi il gusto . In molti paesi ho veduto dei frutti serotini ornare le tavole sul primo inverno, e le susine ne presentano diversi , ma ho sempre trovato che il loro merito si riduce alla vista , mentre la polpa è sempre insipida e senza pregio .* (..) *Nel Genovesato la settembrina è una pianta spontanea che si moltiplica per*

81*Il Lucifero* , 12 giugno 1844 , n.19 , a. 7 .

82Ragazzoni , Rocco , Repertorio d'agricoltura e di scienze economiche , tomo VIII , Torino , 1848 , Speirani e Ferrero ; Gallesio , Giorgio , Pomona Italiana , tomo III , Savona , 2021 , Pentagora ,pp.808-812 ; Gallesio Giorgio , Pomona Italiana ,1° edizione , Pisa , 1817- 1839 , Nicolò Capurro .

polloni . Io non ho potuto verificare se la scaudatella in Napoli abbia lo stesso vantaggio . (..) sarebbe interessante per l'agricoltura e per la fisica vegetale l'instituire il confronto di queste due varietà coltivandole insieme nel medesimo luogo (..) (Pomona italiana)."[83] Per quanto riguarda le damaschine , con nome dialettale di chiara origine spagnola , nel **Vocabolario del Dialetto Tarantino** [84] era presente il termine *cascavedda* , tradotta in italiano con *amoscina* : " (..) *è di forma allungata ovoidale di color verde sbiadito che matura al principio d'estate e deriva dallo spagnolo cascabello , che vale una specie di prugna* ."[85]
Francesco Maria Grapaldo (Parma 1460-1515)[86] , autore dell'opera **De partibus aedium** , " (..) stampato per la prima volta a Parma presso Ugoleto forse anche qualche anno prima del 1494 " ; ebbe poi numerose ristampe negli anni successivi .
Grapaldo nella sua opera , al *caput III* , trattando della *Pruna* , menzionava la *Damascena* fra le tre varietà più stimate , citava il filosofo e medico musulmano Avicenna (980 - 1037) ,il medico e filosofo Galeno (Pergamo 130 circa - 200 circa), il botanico romano Dioscoride Pedanio (Anazarbo 40 - 90 circa) e le loro opinioni sulle qualità " *solunt ventrem* " o " *ventrem continere* "della stessa *Damascena* [87].
Giovanni Francesco II Pico della Mirandola (1469-1533), nobile , filosofo , letterato , signore di Mirandola [88], nel 1524 (nove anni prima di essere assassinato da suo nipote Galeotto II Pico), scrisse la dichiarazione dei nomi da lui stesso apposti a diverse qualità di piante che abbellivano

83Id. pp.43-44

84De Vincentiis , Domenico , Vocabolario del Dialetto Tarantino , Taranto , 1872 , Salv. Latronico e Figlio

85Id. p. 151

86Lasagni , Roberto , Dizionario Biografico dei Parmigiani , volume III , Parma , 1999 , PPS Editrice

87Grapaldi , Francesco Maria , De partibus aedium , Basilea , 1541 , Valderiana , p.173

88NOTA DA METTERE

l'isola , ossia il parco , da lui fatto costruire a Mirandola [89] . " *Il Pico ne nomina parecchie specie* [di prugne] *nel suo parco esistenti ; fra queste la Damascena ricordata anche da Plinio (..) Il Micheli così la descrive : Prunus fructu ovato oblongo nigro coeruleo , pulpa tenera dulciore , nucleo sponte prosiliente , che è quanto dire la nostra prugna amoscina con la quale si fan conserve ed elettuari per la medicina e ci viene portata secca di Levante per essere mangiata* ."[90]

Risale al 1542 l'opera : Costantino Cesare . **De notevoli et utilissimi ammaestramenti dell'agricoltura** , di Greco in volgare nuovamente .

Si tratta di scritti sull'agricoltura (**Geoponica**) raccolti attorno al 950 per volere di Costantino Porfirogenito ; la parte più antica è attribuita a Cassiano Basso , quest'ultimo ,visse nel secolo VI o nella prima metà del VII[91] ." *La Geoponica offre forse maggiori motivi di interesse a chi voglia conoscere quali testi classici fossero letti presso una scuola di corte bizantina , che si proponga di ricostruire il pensiero agronomico*"[92]

A proposito della *damaschina* , estraiamo dall'opera suddetta una brevissima citazione , riguardo alle varietà di susine : " *il coccimelo è quello che damascena vien detto* . "[93]

Alla seconda metà del Cinquecento risale l'elenco delle varietà mese per mese indicate da Agostino del Riccio [94] , per quanto riguarda la *damaschina* : " *Luglio : (..) dommaschine , (..) amoscine (..) ; Agosto : (..) amoscine rosse (..) romane o dommascone (..) ; Settembre : (..) amoscine*

89Ceretti , Felice , Sola Ercole (traduttore) , Descrizione latina dell'isola della Mirandola , Mirandola , 1879 , Gaetano , Cagarelli .

90Id. p. 36

91Pasquali , Giorgio , Cassiano Basso , Enciclopedia Italiana , 1931 .

92Saltini Antonio , op. cit. p. 47

93Id. p .102

94L'elenco è tratto da : Pozzana , Mariachiara , Il giardino dei frutti , Firenze , 1990 , Ponte Alle Grazie .

bianche (..) . "[95]

Da questo elenco si può constatare come nella seconda metà del XVI secolo le varietà *amoscina* e *dommaschina* non siano sinonimi , ma due distinte varietà .

Ho segnalato anche la presenza della varietà *romana* o *dommascone* , ipotizzando trattarsi di *damaschine* di maggiori dimensioni, ma si tratta di una mera ipotesi .

Nel XVI secolo visse anche lo speziale parmigiano Gierolamo Calestani , il quale nel 1564 raccolse le sue esperienze in un libro dal titolo **Delle Osservazioni** [96].

Nella parte seconda , lo speziale parmigiano si occupava d'insegnare a comporre gli antidoti e i medicamenti *che più si costumano nell'Italia a uso della Medicina* .

Tra questi medicamenti , ricordiamo la *Prugnolata* : " *La Prugnolata è utilissima a gli ammalati , & venie per la facoltà c'hanno le prune d'humettare & raffreddare & a conferire alle febri acute , alla costipazione del ventre per siccità , o sia dessiccato da humore collerico : alle infermità di detto humore spegnendone i suoi ardori v'è molto valorosa , onde si piglia di prune damascene ben mature , non però macere , o mezze , la quantità che si vuole , & si cuocono con poca acqua & trassene poscia polpa pel staccio , con la quale al modo della corniolata si fa confettione con zuccharo . Alcuni con la bollitura loro , & con zuccharo a giusta portione ne fanno gielo . Altri integramente la condiscono nell'istesso gielo . Altri pure integre & fresche le mettono in un vaso di terra ben vitriato , & v'aspargono a strato sopra zuccharo polverato , & fanle stare al Sole tanto , che vengano a perfetto essere & le serbano . Altri le condiscono pure integre con zuccharo semplicemente*

95Id. p. 141

96Calestani , Gierolamo , Delle Osservationi , parte seconda , s. i., s. i., s.i. Dovrebbe trattarsi di una ristampa dell'opera del 1564 , la prima edizione , stampata a Venezia presso Francesco Senese .

giuleppato con pura acqua . & altri con la polpa , & zuccharo le cuocono lentamente a guisa di sapore , & l'usano , & sono tutti i modi confettate aggradevoli e sane . "[97]

Nel **Trattato della natura de' cibi et del bere** , del medico bolognese Baldassare Pisanelli [98] , il quale osservava : " *Si lodano molto le Damaschine , così nominate da Damasco , Città di Soria , la quale abonda di perfettissime Prune* [99] .

Il nobile veronese Bartolomeo Paschetti , nella sua opera in tre libri : **Del conservare la sanità de' Genovesi** [100] , a proposito delle damaschine così si esprimeva : " *Tra tutte le Prune , le Damaschine tengono il primo luogo essendo non solamente più saporite , & più soavi , ma anco più grate allo stomaco , & più sane al corpo : ritenendo quelle minor succo , & minor humidità , che l'altre . Convengono l'estate quando àpunto nascono , & maturansi i giovani , à i corpi colerici , à i temperamenti caldi . Le damaschine si concedono l'estate à gli amalati di febbre ardente : sono fredde nel principio del secondo grado , humide nel fine del terzo . Perciò non conferiscono à stomaci freddi , ne à i vecchi decrepiti se non mangiate in poca quantità , & col pane , & innanzi à gli altri cibi* . "[101]

La *prugna damaschina* , nel corso dei secoli , fu apprezzata da cuochi famosi , che la menzionarono nei loro ricettari .

La *Salacaccabia piciana* , tradotta dal latino con *rifreddi* , opera del cuoco Apicio [102], conosciuto anche come :Marco Gavio Apicio (25 a.C. - 37 d. C.) del quale ,riportiamo di seguito , la prima parte della composizione del

---

97Id. p. 170

98Pisanelli , Baldassare , Trattato della natura de' cibi del sig. Baldassare Pisanelli medico bolognese , Venetia , 1596 , Michele Bonibelli .

99Id. p.7

100Paschetti , Bartolomeo , del conservare la sanità et del vivere de' Genovesi , Libri tre , Genova , 1602 , Giuseppe Pavoni .

101Id. p424

102Giarratano , Cesare , Apicio , Enciclopedia Italiana , 1929

manicaretto in questione : " *Metti in mortaio semi di sedano , puleggio secco , menta secca , zenzero , coriandro verde , uva passa senza vinacciuoli , mele , aceto , olio e vino ; fanne un tritume . Getta nel pentolino tre fette di pane picentino , castagne di terra , chiocciole lessate , ventrigli di pollo , uccelletti , polpette . Ungi un tegame e coprine il piano con foglie di malva , poi gettavi il miscuglio fatto , seminandovi in mezzo le castagne di terra rovesciate , prugne damaschine, chiocciole , polpette e lucaniche corte tagliate* (..)[103] Nel libro Vi Capo II dell'opera apiciana , dal titolo : " *Conditura della gru e dell'anitra* "[104] .
Riportiamo il breve testo in latino , la traduzione in italiano , ed una nota del traduttore Giambattista Baseggio : " *In grue , in anate , vei in pullo - Piper , cepara siccam , ligusticum , cuminum , apii semen , pruna vel damascena enucleata , mustum , acetum , liquamen , defrutum , oleum ; et coques (..) [traduzione :] Per gru anitre e polli - Cuocili con pepe , cipolla secca , ligustico , comino , semi di sedano , prugne damaschine (4) cui sia tratto l'osso , aceto , savore sepa ed olio . [nota](4) Qui il vel sovrabbonda perchè le altre volte troviamo in Apicio Pruna damascena enucleata , o semplicemente damascena . Pruna , dice Palladio XII , 7 , siccantur in sole per crates loco sicciore disposita : haec sunt quae damascena dicuntur . Questo nome trassero dalla città di Damasco donde fu portata la pianta (Isid. XVII , Orig.7 , 10 : Plin. N.H. XV , 12) "*[105]
Nel 1570 , M. Bartolomeo Scappi , " *cuoco secreto di Pio V* ", pubblicò la prima edizione della sua opera d'argomento gastronomico [106] ; in una colazione servita alla fine di giugno di anno imprecisato , comprendente , tra l'altro : *Mostaccioli napoletani* , *Calicioni di marzapane* , *Pignoccati*

103Baseggio , Gianbattista , Celio Apicio , Delle vivande e condimenti ovvero dell'arte della cucina , Venezia , 1852 , G. Antonelli , p.97-98

104Id. p. 124

105Id.

106Scappi , Bartolomeo , Opera di M. Bartolomeo Scappi , cuoco secreto di papa Pio V divisa in sei libri , Venezia , s.i. , s.i.

freschi , *Melangole* , *Fraole* , *Visciole* , *More* , *ecc.* , erano menzionate anche le *prugne damaschine monde*[107] .
La cena servita il 7 settembre del 1623 in Roma , riportata in un opera edita nel 1638 dallo scalco , d'origine lucchese , Antonio Frugoli [108] , prevedeva : *beccafichi* , *zampette di vitella* , *capponi lessi* , *coperti con cardi cotti* , *tutto quanto preceduto da insalate, meloni tagliati a fette e* da"*Prugne Damascene monde , con zuccaro sopra"* [109] .
Un ricettario bolognese del XVII secolo , opera del cuoco Giuseppe Lamma [110], menzionava il : " *Modo comune per far grustade d'ogni sorte di frutti come pere d'ogni sorte , pome , cerase , fravole , moniaghe verde meze mature , mandoline verde , persiche , progne del meschino non tanto mature* "[111] .
In nota , il curatore dell'opera di Lamma , Giancarlo Roversi , a proposito delle *progne del meschino* , illustrava quanto segue : " *Prugna del meschino , amoscina , susina damascena (Prunus domestica) , varietà di susina saporita e pregiata , un tempo assai apprezzata , originaria di Damasco , da cui il nome di prugna damaschina che ha dato origine al termine , dialettale bolognese dal meschein (Ungarelli p. 219).* "[112]
Per terminare queste note , riportiamo in ordine cronologico , alcuni degli autori , non ancora citati , che nelle loro opere menzionarono la varietà di *susine damaschina* .
Al 1569 , risale la prima edizione dell'opera : **Le venti giornate**

107Id. p. n.i.

108Frugoli , Antonio , Pratica scalcaria d'Antonio Frugoli lucchese , intitolata Pianta di delicati frutti , Roma , 1631 , Francesco Cavalli .

109p.395

110Roversi , Giancarlo , La tavola imbandita da Giuseppe Lamma , Bologna , 1988, Grafis Edizioni.

111Id. p.185

112Id. p.363

dell'agricoltura e de' piaceri della villa [113] , scritta dal nobile bresciano Agostino Gallo , il quale scrisse in precedenza **Le dieci giornate** .
Fra le migliori qualità di *brogne o susine* , Gallo poneva : " (..) *primariamente le damaschine , le quali avvegnachè siano più picciole di tutte le altre , sono però belle , saporite , e sane per mangiarle crude , ma più cotte o secche , e specialmente nei polli ed altri uccelli : senza che sono buone per fare lubrico il corpo , avendo prima tratto un bollo con poca acqua , e così molli mangiarle molto inzuccherate. Vero è che le grosse dolci , e ben mature lubricano assai più, ma tutte , crude e cotte , o verdi o secche poste nell'acqua tepida estinguono la sete*"[114] .
La Nuova , Vaga et Dilettevole Villa è un manuale , risalente al 1599 , del piacentino Giuseppe Falcone[115] , nel quale , erano brevemente citate le *prugne damaschine* ; Falcone evidenziava chiaramente la superiorità della damaschina su tutte le altre varietà di prugne : " *La damaschina , parmi Signora sopra tutte , cotta , cruda , verde e secca , (..)* .[116]"
Il *monaco vallombrusano* Vitale Magazzini , nel 1625 , pubblicò **Coltivazione Toscana** [117] , " *Nella quale s' insegna quanto deve farsi per coltivare perfettamente le Possessioni e per governare diligentemente una casa di Villa secondo l'uso di Toscana .*" [118]
Fra i lavori da effettuare nel mese di agosto , Magazzini consigliava di seccare le *amoscine* : " *Si seccano le Susine amoscine colte mature bene , e dato loro un bollore nell'acqua si mettono a seccare al Sole , e con suoli di fogli d'alloro si serbano .*"[119]

113Saltini , Antonio , Storia delle scienze agrarie , Bologna , 1979 , Bologna , p. 71

114Id. p. 136

115Falcone , Giuseppe , La Nuova Vaga et dilettevole villa , Brescia , 1599 , Libraria del Buozola .

116Id. p.283

117Magazzini , Vitale , Coltivazione Toscana , Venetia , 1625 , Evangelista Diuchino .

118Id. copertina.

119id.p. 56

Il sacerdote bellunese Gio. Battista Barpo (Belluno 1584-1649)[120] nel 1634 pubblicò **Le Delitie , & i frutti dell'Agricoltura e della villa** [121] .
A proposito del pruno , Barpo ne esaltava le virtù medicamentose : " (..) *e se bene passeranno alle volte , quattro , e sei raccolti , che non produrà frutto , verrà un anno in tanta copia , ch't'empirà la casa , e tu alhora rammentati di seccargli al Sole, & nel forno , tutti sono ottimi , dicano gli altri a loro modo , l'ho sempre esperimentato felicemente , e sempre ne conservo in casa per la bontà nei guazzetti , & altri condimenti , & per gli ammalati , lessi nell'acqua , ò vino conspersi di Zucchero , sono assai aggradevoli , ò lasciati riposar una notte nell'acqua , l'infermo beve quell'acqua di color , & sapor di Vino , che tutto lo ristora , e consola , e quelli che si staccano riponili sopra graticci nel forno staccati , che non s'imbratino dalla cenere , o sopra tavole , e benissimo secchi , conserva per ottima munitione per molti anni trascurar al suo tempo simili fatiche , e lasciargli ai Porci della corte , che ti convenirà ricorrer dal tuo vicino nell'infermità di quelli di casa , e particolarmente per l'Ugola caduta , che spesso avviene , potendossi rimediar facilmente col gargarismo fatto d'acqua , ove sijno stati infusi una notte i Pruni secchi , non parlo dei suoi variati nomi, che vengono imposti a piacer de Padroni , tutto che i Damaschini , così detti da Damasco monte di Soria , ove nascono , e quelli d'Iberia in Spagna , sijno prestantissimi , ma non aspetta al nostro Padre di Famiglia il farne di essi provvigione , ma ben a Spetiali , ò Drogheri , è quali converrà ricorrere in occasione d'ogni bisogno , per medicamento , per geli diversi , savori , conditi , elettuarij salubri , e giovevoli , secondo l'occorrenze dell'infermità* (..) . "[122]
Nel 1625 il grande filosofo , Francis Bacon , nel descrivere la sua idea

120Torcellan , Gian Franco , Barpo , Giovanni Battista , Dizionario Biografico degli Italiani , Volume 6 , 1964 .

121Barpo , Gio. Battista , Le delitie , & i frutti dell'agricoltura e della villa , Venetia , 1634 , Sarzina .

122Id. pp. 140-141

filosofica del giardino[123], citava la varietà di *prugne damascena* : " *In April follow the double white violet , the wall-flower the stock - gilliflowers , the cowslip , flower-de-luces , and lilies of all natures , rosemary - flowers, the tulip , the double piony , the pale daffodil , the French honeysukle , the cherry tree in blossom , the damascene and plum trees in blossom (..)"* [124] .
In realtà la traduttrice in lingua italiana , del breve saggio di Bacon , volge il termine inglese *damascene* con Rosa di Damasco ; ma , consultando : **A Dictionary of the English language** di Samuel Johnson [125] si può trarre quanto segue : " *Da'mascene , n.f. (damascenus , from Damascus) . A small black plum , a Damson , as it now spoken . In April follow the cherry tree in blossom , the damascene and plum trees in blossom , and the white thorn in leaf . Bacon* " .[126]
Samuel Johnson riportava ben due citazioni di Bacon , relativamente alla *damascene* , intesa come *a small black plum* .
Lo stesso autore del dizionario d'inglese , sotto la voce : *plum* , citava alcune varietà di *damaschine* : " *Plum (plum , plumtreow, Sax. Blumme , Danish , A cusom has prevailed of writin plumb , but improperly) (..) the species are : (..) 2.The early black damask, commonly called the Morocco plum . 3. The little black damask plum . 4. The great damask violet of Tours* . [127]"
Il 1644 è l'anno della pubblicazione de **L'Economia del cittadino in villa** di Vincenzo Tanara [128] : " [la quale] *può essere considerata opera emblematica dell'Età barocca* " [129] ; Tanara così si esprimeva a proposito delle *damaschine* : " *E le Damaschine tutti sono preferite , Ateneo dice a*

123Bacon , Francis , Il Giardino , Roma , 2019 , Elliot (traduzione dall'inglese di Of gardens , London, 1902 , Hacon & Ricketts , di Fiammetta Caravelli) .

124Id. pp.8-10

125Johnson , Samuel , A Dictionary of the English language , 1755 , 1773 . Edited by Beth Rapp Young , Jack Lynch , William Dorner , Amy Larner Giroux , Carmen Faye , Mathes and Abigail Moreshead , 2021 , https:// Johnsondictionaryonline .

questo proposito che ancorche si chiamano così , perché dalla gran Città di Damasco , furno portate , tuttavia che nel Campo Damasceno trà le molte altre specie questa non ci si vede , havemo anchora le Marobolane bianche primative , le negre tardive , sicome le Sampiere , le Gregole bianche e rosse , le verdazze , che sono le vere Damaschine di refrigerio à gli amalati , con un tal sugo dolce , & accido , che ne porta sanità qual gusto si dovria cercare ogni Prugna , perché con questo si leva la sete , si rinfresca lo stomaco , e le interiore , si smorza la colera , qual per da basso evacuano , si solve il ventre e s'eccita l'appetito . Castordurate fa un elettuario di polpa di Prugne Damaschine (..) [130].

Ateneo , erudito dell'età imperiale , II - III secolo , di Naucrati in Egitto , la sua opera è costituita da una compilazione intitolata **Deipnosofisti** , " *sofisti (o professori) a banchetto , opera per noi preziosissima , perché ci ha conservato la maggior parte dei frammenti della commedia attica meia e nuova , resti copiosissimi di storiografia greca in genere , erudizione ellenistica in particolare , di rarità di ogni genere , perché , insomma è per noi forse la fonte più ricca per la conoscenza della cultura greca .*"[131]

Castore Durante , nato a Gualdo Tadino (Perugia) nel 1529 [132] , autore , tra l'altro, di due fondamentali opere : **l'Herbario nuovo** e **Il Tesoro della sanità** , rispettivamente del 1585 e 1586.

Riguardo alle *damaschine* , estraiamo da **Il Tesoro della sanità** [133] quanto segue : " *Sono molto lodate le damaschine , ō damascene , massime se ben mature ; & dolci quali son così chiamate da Damasco Città di Soria. Giovamenti . Purgano la colera , smorzano il calore , levano la sete , rinfrescano , humettano il corpo , onde si cuoce il lor succo , e serbasi per*

130Id. 398

131Pasquali , Giorgio , Ateneo , Enciclopedia Italiana , 1930 , edizione online

132Pesenti , Tiziana , Durante , Castore in : Dizionario Biografico degli Italiani , volume 42 , 1993 .

133Durante Castore , Il tesoro della sanità , Venetia , 1593 , Domenico Imberti .

eccitar l'appetito e estinguere ai febricitanti la sete , e se ne fa elettuario con scamonea e senza per solvere il ventre e con polpa di pruni damasceni & māna si fa il nostro elettuario durantino , con infusioni di sena , polipodio , anisi , e cinnamomo che presone alla quāntità di mezza oncia nel principio del pranzo , lubrica piacevolmente il corpo , e gratissimo al gusto come la cotognata . Nocumenti . Nuocono a quei c'hanno lo stomaco debile & frigido , a i decrepiti & flemmatici & a quei che patiscono dolori colici. Rimedi . Si rimedia a i nocumenti delle prune mangiandole ben mature , nelle prime mēse con zuccaro , ò mangiandovi sopra cibi salati , & bevendoci buon vino sopra cibi salati , sono ottime per i gioveni , ne i tempi molto caldi , & per quei , che sō colerici , & sanguigni."[134]

Alla fine del XVII secolo , Francesco Persio Sacconi nel suo **Ristretto delle piante** [135] , riguardo alle *damaschine* , ribadiva esattamente quanto scritto da Tanara [136].

Lo spettacolo della natura in vari dialoghi concernenti la storia naturale[137], libro francese , tradotto nel XVIII secolo in lingua toscana.

Da tale opera è possibile conoscere l'utilizzo delle susine *damaschine* da parte dei francesi : " *Non v'é quasi frutta , la qual , seccandosi in forno , dentro a cannicci , o al Sole su' tetti , non duri da un anno all'altro. Prosciugata che sia tutta la sua umidità , si può leggiermente polverizzarla di zucchero , e conservarla all'asciutto dentro una scatola .V'ha pur certe prugne damaschine nere , che dopo seccate si conservano a perfezione con tutto il lor fiore , e mantengon lo stesso azzurro ,*

134Id. pp.193-194

135Sacconi , Francesco Persio , Ristretto delle piante , Vienna , 1697 , Andrea Heynger .

136Id. p. 21

137Lo spettacolo della natura esposto in vari dialoghi concernenti la storia naturale , opera tradotta dall'idioma francese in lingua Toscana tomo quarto , seconda edizione , Venezia , 1745 , Giambattista Pasquali .

ond'erano colorate in sull'albero."[138]
La seconda edizione della traduzione de **I principi dell' Agricoltura e della vegetazione** dell'inglese Francesco Home [139] , secondo il quale l'Amoscino, ama il paese freddo e montuoso , " *onde è medicinale, e sana e nobile la frutta sua , e secca vale più di tutte .*"[140]
Era citata anche l'*abosina* [141] .
Francis Home fu un importante scienziato inglese del XVIII secolo : " *Il primo tra gli agronomi inglesi della seconda metà del '700 è Francis Home, autore de I principi dell'agricoltura e della vegetazione , un ampio saggio cui la Società di Edimburgo assegna nel 1755 la medaglia d'oro messa in palio per il miglior studio sulla coltivazione delle piante agrarie . Pubblicati nel 1757 , i Principi vengono tradotti in francese nel 1761 , e dal francese in italiano nel 1763 dal modenese Bernardo Danielli .*"[142]
Un fondamentale testo di pomologia fu rappresentato dal **Traité des arbres fruitiers** [143] di M. Duhamel de Monceau . L'autore del Traité , era uno degli esponenti più insigni dell'illuminismo agronomico francese :
" *Tra tutti , il più illustre è certamente Louis Henri Duhamel de Monceau , naturalista , proprietario di aziende agrarie , insignito di cariche pubbliche(..).* "[144] Il Traité di Duhamel descriveva le seguenti Damas : 1) *Damas violet* ; 2)*Petit Damas blanc* , 3)*Gros Damas blanc* ; 4)*Damas rouge*; 5)*Damas noir tardif* ; 6)*Damas musqué* ; 7)*Damas dronet* ; 8) *Damas d'Italie* ; 9) *Damas de Maugerou* ; 10) *Damas de Septembre* .

138Id. p. 19

139Home , Francesco , I principi dell'agricoltura e della vegetazione , Venezia , 1764 , Giacomo Caroboli , Domenico Pompeati .

140id. p. 228

141Id.

142Saltini , Antonio , op.cit., p. 187

143Duhamel Du Monceau , Traité des arbres fruitiers , tome second , Paris , 1768 , Saillant . Dessaint .

144Saltini , Antonio , op.cit. p. 179

Prune de Vacance .
Nel **Dizionario Universale Economico - Rustico** [145] , risalente al 1796 , si rilevava come : " *In due quadri presenti della villa di Careggi le cui copie sono nel gabinetto fisico reale di Firenze , sono dipinte coi loro nomi molte specie e varietà di prugne già coltivate in Toscana che possono servire di lume ai dilettanti e fruttajoli* ." [146]
Per quanto si attiene alla varietà delle *damascine* , potremmo considerare le seguenti : la n.*30* : *Amoscine ,* la n. *46 Dommasca* , n. *47 Ammoscine dommasche* .
Attualmente , presso la Villa Medicea di Poggio a Caiano , in provincia di Prato , nel Museo della Natura Morta , è conservato un dipinto ad olio , attribuito a Bartolomeo Bimbi (1648-1730) raffigurante 39 varietà di susine , sul basamento è posta un'iscrizione con il nome di tutte le varietà presenti nel quadro[147] . La n. 38 e la n. 39 dell'elenco sono, rispettivamente, le *Amoscine Dommasche* e la *Dommasca bianca* .
Nel **Dizionario Universale Economico - Rustico** erano riportate notizie sulle varietà , tratte dal catalogo dell'ab. Riccomanni , fra le quali : " *3- La damascena violetta primaticcia . È stimata perché è precoce , cominciandosi a mangiare nei primi giorni di luglio . 4 - La grossa damascena ovale . La pianta è grande e vigorosa ; ma i fiori sono soggetti a spargersi , in specie quelli delle piante più alte ; la carne è bianca , la pelle di un violetto carico freschissimo : questa prugna sarebbe eccellente, se la pelle non le comunicasse un poco di agretto , la sua maturità è alla metà di luglio . 5 - La damascena d'Italia . La pianta è vigorosa , la pelle freschissima ed un violetto chiaro che imbruna allorché matura ; la carne è più verde che gialla , il suo sugo è succarino e di buon gusto . Si mangia*

145Dizionario Universale Economico Rustico , tomo decimottavo , Roma , 1796 , Michele Puccinelli .

146Id. p. 247

147Catalogo generale dei Beni Culturali

in agosto ."[148]

Di un certo interesse , potrebbero essere le *damaschine* , presenti nel campo catalogo dell'avvocato Spezzani di Magreta di Modena nel 1809 e riportate sugli **Annali dell'Agricoltura del Regno d'Italia** [149] dal reggiano , professore universitario a Bologna , Filippo Re , definito da Saltini : " *Il precursore del Risorgimento agricolo d'Italia* "[150] : " *Damaschina bianca* . *Damaschina piccola di un sapore delicatissimo* . *Damaschina rossa grande*. *Damaschina rossa piccola*".[151]

Opera fondamentale è rappresentata da : **Noveau Duhamel ou Traité des arbres et arbustes** [152], nella quale , le susine , erano suddivise in due categorie : 1) *Prunes rouges ou violettes* , 2) *Prunes blanchatres , jaunes , ou verdàires* ; fra le prime erano citate e descritte 49 varietà di susine , delle quali , 12 *damaschine* e 1 *couetche* : 1) *Prunier Damas noir hàtif . Prune de Damas noir hàtive* . 2) *Prunier Damas de Maugeron . Prune Damas de Maugeron* . 3) *Prunier Damas d'Italie . Damas d'Italie* . 4) *Prunier Damas noir . Damas noir tardif*.5) *Prunier Damas musqué. Damas musqué* . *Prune de Chypre .Prune de Malta* .6) *Prunier Gros Damas de Tours . Gros Damas de Tours* 7) *Prunier Damas de Provence . Damance de Provence hàtif* ; 8) *Prunier de Damas violet , Damas violet* ; 9) *Prunier de Damas rouge , Damas rouge* ; 10) *Prunier de Petit Damas rouge , Petit Damas rouge* ; 11) *Prunier de Gros - Damas rouge tardif* ; 13) *Prunier Zwetshen, Prune Zwetschen* ; *Quetschen , Couetche* . Nella seconda categoria sono presenti tre varietà sulle 16 totali : 1) *Prunier de Damas*

148Id. p. 249 Il catalogo dell'abate Riccomanni è un testo pubblicato anonimamente nel 1785 dall'abate Luigi Riccomanni ed il titolo non è Catalogo .. ecc. ; bensì : Lettera del sig.A.L.R. al signor Romolo Grimaldi sopra il vivajo di piante scelte stabilito a Villanova presso Chambery Capitale della Savoja col catalogo ragionato di dette piante , Roma , 1785 , Casaletti , p.36

149Annali dell'Agricoltura , compilati dal cav. Filippo Re , tomo primo , Milano , 1809 , Giovanni Silvestri .

150Saltini , Antonio op. cit. p. 259

151Id. p. 168 .

152Deslongchamps , Loiseleur , Noveau Duhamel , *tome cinquiè*me , Paris ,1812 , Etienne Michel et Arthus Bertrand.

Dronet , *Damas Dronet* ; 2) *Prunier de Petit Damas blanc* ; 3) *Prunier de Gros Damas blanc . Gros Damas blanc.* Dal **Catogue of fruits cultivated in the garden of the Horticultural Society of London** [153] ; dal catalogo , ricaviamo una importante informazione di carattere generale riguardante le varietà di susine inglesi , non riferita direttamente alla varietà damaschina : le *British wild plums* erano presenti , sia come *Prunus Spinosa* (1- *Common Sloe* , 2- *Large Sloe*), *Prunus insititia* (1- *Black Bullace* , 2- *White Bullace*) , che come *Prunus domestica* (1-*Wild Plume*) . Le differenze fra le *Sloe* , le *Bullace* e la *Wild* , esulano dalla presente trattazione ; mentre nell'elenco delle 298 *Cultivated Plums* : dal n.39 al n. 68 sono tutte varietà di *Damas* , la n. 68 è la *Damascus* , iniziano poi le *Damask* , con la *Black Damask* che è sinonimo di *Morocco* , proseguono altre tre *Damask* : la *Blue* ,la *White* e la *Rouge* . Le *Damsons* : dal n. 77 (*Damson* o *Common Damson*) al n. 89 (*Damson Winter*) . Per concludere, sono presenti 17 varietà di Quetsche . Nella : ***A Guide to the orchard and kitchen garden*** [154] , pubblicata nel 1831 da George Lindley ,nella quale le susine di miglior qualità coltivate in Gran Bretagna , sulla base del colore del frutto , erano suddivise in quattro sezioni . Alla I sezione : *Black or Blue-fruited* , per quanto concerne la varietà delle damaschine , erano presenti , corredate da una descrizione : 1) *Great Damask Violet of Tours* 2) *Morocco* , sinonimo di *Early Black Damask* , *Black Damask* , *Black Damascus* , *Black Morocco* , *Early Damask* , *Early Morocco* . 3) *Prune Damson* , riguardo alla quale , dopo una descrizione delle caratteristiche botaniche ed agronomiche , da parte dell'autore si osservava che esistevano molte varietà di *damsons* dal frutto nero coltivate in Inghilterra , come il *Common Black Damson , Royal Damson , Shropshire Damson* . La II sezione : *Green-fruited* , non presenta alcuna *damaschina*.

153Catalogue of fruits cultivated in the garden of the Horticultural Society of London ,London ,1826 , William Nicol

154Lindley , George , A guide to the orchard and kitchen garden , London, 1831, Longman, Rees, Orme . Brown and Green .

La III sezione : *Red or purple - fruited* 1) *German Prune , Quetsche , Quetzen " The fruit of the Quetsche Plum is grown for the purpose of drying , and sold in the shops in the country under the name of Prunes . It is cultived and well Known throughout all germany , Thuringia , Saxony , Silesia , Moravia , Bohemia , and Hungary* "[155] 2) *Italian Damask . Damas d'Italie* 3) Orleans . Red Damask . " *The Orleans is one of our common Plum and Known in every market throughout England ."*[156] *4) Violet Damask , Damas violet .La IV sezione : White or Yellow - fruited : 1) White Damask , Petit Damas blank . 2) White Damson .*

Dal **Cours complet d'Agriculture ou Nouveau Dictionnaire d'Agriculture**[157] , il quale seguiva le linee tracciate dal **Corso completo di Agricoltura** dell'abate Rozier , quest'ultima considerata : " *forse la più ampia opera di agricoltura del diciottesimo secolo* "[158] , estrapoliamo le seguenti quattro varietà di *damaschine* , tralasciando la breve descrizione delle stesse : 1)*Damas musquè* 2) *Damas violet* , 3) *Damas d'Espagne* , 4) *Damas de septembre* ; inoltre era presente : *Couetsche* . Infine si menzionava la *Damas noir gros* et *petit* , utilizzate da portainnesti.
Nel 1842 sul *Giornale Agrario Lombardo - Veneto* era riportato un lungo articolo tratto dalla **Pomona Italiana** (di Giorgio Gallesio) , riguardante il *susino damaschino settembrino* [159]: " *La damaschina settembrina*[160] *è la più piccola , e la più gustosa delle due susine , che ricevono il Italia il nome di damaschine . L'albero non ingrossa molto , ma si eleva assai , e viene dritto e ramoso . Le sue messe sono sottili e semipendole . I fiori sono bianchi , piccolissimi ed uniti a gruppetti . Il frutto è piccolo , di forma ovale e oblunga : la sua buccia per sè stessa liscia e tinta di un bellissimo giallo d'oro , è vellata da un polline bianchiccio che ne copre il brillante ,*

155Id. p. 450

156Id. p. 455

157Cours complet d'agriculture ou Nouveau Dictionnaire d'Agriculture , tome seizieme ,Paris , 1838 , Pourat Frères

158Saltini , Antonio , op. cit. p. 234

ma che sparisce nel maneggiarla . La polpa è carnosa , ma non manca di sugo , ed ha un sapore che non si può definire , perché proprio alle due damaschine , e diverso da quello di tutte le altre susine . Esso però è in questa ancora più grazioso che in quella di state . La damaschina settembrina matura fra il settembre e l'ottobre , e persiste sull'albero , se non è staccata , sino ad avvizzire , questa particolarità favorisca la sua maturazione , e per conseguenza ne facilita la disseccazione . Poche susine si prestano così facilmente a ricevere questa preparazione per l'inverno e poche conservano in tale stato la morbidezza ed il gusto della settembrina. Questa varietà è abbondantissima nel Genovesato , e vi si conserva spontanea , poiché viene da pollone , e si moltiplica senza innesto . Tutte le esposizioni sono buone per questa pianta : ma però di preferenza i luoghi aprici , ove il suo frutto acquista uno zuccherino grazioso , che rileva il gusto singolare che lo distingue . Essa è fecondissima , coprendosi di una quantità infinita di fiori , che sbocciano a gruppetti , e che allegano in grandissimo numero , quindi è considerata come una pianta di moltissimo prodotto , perché provvede le tavole in istato di frutto fresco per più di un mese , e le fornisce poi per tutto l'inverno di frutti secchi che si mangiano crudi alle frutta , o cotti in guazzo, e che si danno agli infermi come espettoranti aggradevoli , e come dolcificanti . Io non l'ho mai veduta in Toscana , e l'ho ricercata inutilmente in Piemonte , e in tutta la linea dell'appennino Lombardo da Novi sino a Bologna , ove ho viaggiato nella stagione della sua maturazione . Essa non è conosciuta nemmeno in Francia . I pomologi Francesi descrivono molte susine col nome di damas ,ma non ne trovo alcuna che abbia analogia con questa .Non si ha che ad esaminare le

159[Gallesio , Giorgio] , Susino damaschino settembrino in : Giornale Agrario Lombardo - Veneto , volume decimottavo, secondo semestre 1842 , Milano , 1842 , Società degli Editori degli Annali Universali delle Scienze e dell'Industria , pp.180 - 182 . Giorgio , Gallesio , Pomona Italiana , tomo III , Savona , 2021 , Pentagora , pp. 798-802 , Gallesio , Giorgio , Pomona italiana , III tomo , 1° edizione , Pisa , 1817 - 1839 , Nicolò Capurro .

160*P. Prunus damascena : fructu oviformi autumnali minori , epicarpo flavo-glabro alboque polline vellato , sarcocarpo flavo , firmo , succoso , gratissimo , sapore donato . Vulgo Susina damaschina settembrina .*

descrizioni , e le figure dell'antico e del nuovo Duhamel per convincersi che i loro damas sono una cosa affatto diversa .Né credo , che essa vi possa figurare sotto di un altro nome , poiché non ve ne riconosco alcuna che ne abbia le forme ed il colorito . D'altronde io non sono mai riescito a vederla né in Parigi , né in Provenza , ove mi sono trovato due volte nella stagione autunnale Ho esaminato egualmente tutte le susine di Knoop , e quelle delle pomone inglesi per vedere se vi potevo riconoscere la nostra settembrina , ma inutilmente .Tutte descrivono dei damas , ma sono sempre i medesimi di quelli di Duhamel , e non hanno alcuna analogia con quelle due varietà che si coltivano nel Genovesato . Questa susina non è conosciuta nemmeno in Ispagna . Io almeno non l'ho mai veduta né a Cadice , né in Valenza , ove ho passato precisamente tutto il settembre , e dove ho avuto cura di esaminare tutti i frutti della stagione . I geoponici latini parlano di molte varietà di susine , e Plinio ne descrive una col nome di damascena : ma neppure questa si somiglia alla nostra damaschina . La susina di Plinio è distinta da un nocciolo molto grosso e da una polpa difficile da disseccare , e la nostra invece ha una polpa gentile e propriissima alla disseccazione , e chiude un nocciolo esilissimo e fragile . Pare dunque che questa varietà sia particolare al Genovesato .Ma , vi è essa indigena , e vi è stata trasportata da qualche suolo straniero ? La questione è difficile a sciogliersi . Le nostre tradizioni ripetono questa susina dalle crociate . Egli è certo che i Genovesi portarono in quell'occasione moltissime piante dall'Oriente , e questa poteva esserne nel numero .Ciò che dà un qualche peso a tale congettura , si è lo stato di pianta spontanea , che conserva in questo paese , ove non si moltiplica che di pollone : questa circostanza suppone sempre un'origine indigena , e almeno un trapiantamento di prima mano , dal luogo di origine. Qualunque sia però la sua provenienza , questa susina sarà sempre una delle varietà più pregevoli per la bontà de' suoi frutti , per la sua fecondità, e per la sua facilità ad allignare ed a propagarsi .Quindi essa

dovrà tenere uno dei primi posti nella nostra pomona "[161]. Carlo Berti Pichat [162] , sosteneva che : " *Prugno o Susino , nativo dell'Europa meridionale . Il Pruno , Prugno o Susino domestico , Prunus domestica Linn. , Prunier dei francesi , Plumb tree degli inglesi e Zwetschgenbaum de' Tedeschi , non pare abbia acquistato mediante la coltivazione le ottime qualità offerte dalle sue belle e numerose varietà provenienti , almeno in gran parte , dall'Oriente e specialmente dai dintorni di Damasco. Solo infatti ai tempi di Catone l'antico , lo conobbero i Romani(..)"*[163] .

Fra le *moltissime varietà o forse Specie talune di esse* , come sosteneva Berti Pichat (Bologna 1799 - ivi 1879)[164], estrapoleremo quelle inerenti la presente ricerca : " *3° P. damascena , frutti globoso-depressi , violacei a nocciuolo breve , cui riferisconsi le damaschine* .[165] L'autore osservava che, fra le numerose varietà di susine : " *Una delle più grosse e più belle per colorito paonazzo scuro , è l'italiana detta dai francesi Quetsche d' Italie* (..) *Questa come alcune damaschine , e le Regine Claudia , assai volte seminate si riproducono senza alterazione* "[166]

Nel 1870, il **Vocabolario Metodico - Italiano** *, di Stefano Palma* [167]*, così descriveva la susina amoscina " Susina Amoscina (Prunus domestica damascena) é di forma ovale , di colore pavonazzo , col fiore sulla buccia , col nocciòlo staccantesi da sé, la più pregiata per sapore . Si mangia verde e secca e se ne fanno conserve ed elettuari per la medicina . Amoscina è*

161Id.

162Berti Pichat , Carlo , Istituzioni scientifiche ossia Corso teorico e pratico di Agricoltura , libri XXX , Torino , 1866 , Unione Tipografico Editrice

163Id. pp.1359-1360

164Poni , Carlo , Berti Pichat , Carlo , Dizionario Biogeafico degli Italiani , volume 9 , 1967

165Id. p. 1360

166Id. p.1361

167Palma , Stefano , Vocabolario Metodico - Italiano , Milano , 1870 , Paolo Carrara .

corruzione di damascena (originaria di Damasco) chiamasi anche moscina , abosina ecc. Avere il cuore come una susina amoscina cioé ristretto , avvizzito dalla passione ".[168]

Anche l' **Enciclopedia di Chimica** [169] , diretta da Francesco Selmi , si occupava nel 1868 dell'*amoscina* , analizzandola sotto l'aspetto chimico - farmaceutico : " *Amoscina . È una varietà del frutto dell'albero chiamato dai botanici prunus domestica , che si crede originaria della Siria , d'onde fu trasportata a Roma innanzi all'epoca in cui fiorì Catone . Porta il frutto liscio e coperto da una specie di rugiada biancastra , riconosciuta da Proust nulla essere che una specie di cera , tolta la quale , si mostra a buccia liscia , e questa efflorescenza è stata veduta dal Merren col microscopio in forma di globuletti , come sono appunto le rifioriture della cera . Il nome di amoscina o moschina non è altro che una corruzzione dell'altro damascena , cioé Damasco , sotto il quale nome era nota ai Romani la varietà di questa prugna , e fu descritta con diligenza da Plinio . E' l'amoscina quella che viene adoperata nelle farmacie per prepararne la polpa e farne una conserva leggermente lassativa, ed alla quale , per farla più attiva , si suole aggiungere un decotto di senna , oppure della scammonea a lieve dose . Le prugne e* di *questa gr. 0,30 , la polpa susine amoscine vengono dal Levante e da altri luoghi , seccate , o si mangiano con piacere crude o cotte , ritenendosi espettoranti ; portano nel seme una mandorla di sapore amaro ed uguale in tutto alle mandorle amare , per cui potrebbersi sostituire a queste se non fossero troppo piccole . Una varietà di susine che molto rassomiglia alle amoscine coltivasi nell'Alsazia , ed è da questi paesani conosciuta col nome di quetchen , e da esse ricavasi un liquido alcolico e spiritoso chiamato quetchen-wesser . Un frutto di questa pianta pesava grammi 26,52 , portava un seme di gr.*

168Id. p. 111

169Selmi , Francesco (direttore), Enciclopedia di chimica , volume secondo , Torino , 1868 Unione Tipografica Editrice Torinese .

1,27 e la mandorla giungeva a grammi 25,25 (..) [170] . (Tralascio la coltivazione e la resa in Alsazia , rispettivamente del *quetche* e del *quetchen-wesser* ; aggiungo che dalla fermentazione delle prugne era possibile ricavare, oltre al *quetchen-wasser d' Alsace , rake des Hongrois* , *slevovitza des Slaves*)[171] .
A proposito di quest'ultima varietà , sempre nel 1868 , sul **Trattato Completo teorico - pratico di Agricoltura** di Gaetano Cantoni [172], fra le varietà che meglio si prestavano ad essere essiccate : le *Couetsche d'Italia*: color nero , di grossa dimensione , fertilissima , era matura fra settembre ed ottobre .
Fra le varietà da consumarsi fresche , Cantoni citava : " *La Damascena , piccola , tondeggiante , odorosissima , di color violetto oscuro* (..) "[173]; maturava tra fine luglio ed il principio d'agosto .
Risalente al 1874 è **Le Prunier sa culture la préparation de son fruit** di Henri Issartier [174] . Dalla " *origine du prunier* "[175] presente nel testo di Issartier , otteniamo una informazione , riguardo ad una varietà di *damaschine* , utilizzata come portainnesto : " *Le prunier , selon Théophraste , a été coltivé en Asie depuis les temps les plus reculés. Les Grecs appelaient son fruit proumnon , qui est évidemment l'étymologie du mot francaise prune , d'après Pline , les Romains en cultivaient onze variétés , provenant du prunier domestique introduit en Italie par Caton l'Ancien .Il est probable qu'il est originaire de Syrie , comme le pècher . Aux environs de Damas , il croit spontanément ; et c'est encore una de ses variétés , le Damas noir , trés rustique , et trés -vigoureuse , qui est trés*

170Id. p. 94

171Bourdeau ,Louis , Histoire de l'alimentation , Paris , 1894 , Felix Alcan , p.295

172Cantoni , Gaetano , Trattato completo teorico - pratico di Agricoltura , parte II , Milano , 1868 , Francesco Vallardi .

173Id. p. 595

174Issartier , Henri , Le prunier sa culture La preparation de son fruit , Paris , 1874 , Paul Dupont .

175Id. p. 16

employés dans les pépiniçres, comme sujet , pour greffer toutes les autres."[176] . Issartier , riportava anche i nomi delle principali varietà di prugne , in ordine di maturazione ; fra quelle da essiccare , in corrispondenza della maturazione nel mese di settembre , era presente la *Quetsche o Couestche d'Allemagne* : " *Fruit violet , noir , moyen , cultivé in Allemagne* et en Lorraine ."[177]

Dello stesso anno dell'opera di Issartier , è quella dei fratelli Marcellino e Giuseppe Roda , intitolata : **Manuale del frutticoltore italiano**[178] ,fra le varietà più apprezzabili di susine , erano menzionate tre damaschine : " *S. damaschina d'estate - Frutto piccolo ovale , il quale si restringe verso il peduncolo . Buccia gialla , carnosa , piena di sugo . Pianta fertilissima . Maturanza il luglio . S. damaschina settembrina - Frutto piccolo . Buccia liscia , color giallo dorato . Polpa giallo-bruna , carnosa , piena di sugo . Pianta assai fertile . Maturanza in settembre . S. Quetsche - Frutto grosso in forma di pera . Buccia violacea . Polpa gialla , zuccherina , saporita . Pianta fertile . Maturanza in settembre* ." [179]

La relazione del professor G.B. Del Ponte , alla R. Accademia d'Agricoltura di Torino , fu letta ed approvata nell'adunanza del 26 giugno 1875 [180] . A parere di Del Ponte , i vari autori erano concordi nel ritenere il susino originario della Dalmazia e della Siria, ma : " *Noi , avendolo incontrato più di una volta lontano dalle abitazioni dell'uomo , in siti non sospetti di coltura , lo crediamo originario , non solamente della Dalmazia e della Siria , ma ancora delle selve d'Europa*"[181].Il susino si propaga per seme e

176Id. p.16

177Id. p. 19

178Roda , Marcellino , Roda , Giuseppe , Manuale del frutticoltore italiano , Milano , 1874 , Paravia .

179Id. 140

180Del Ponte , G. B. , Cenno intorno alle piante economiche in : Annali della R. Accademia di Torino , volume decimottavo , Torino , 1876 , Camilla e Bertolero .

181Id. p. 265

per innesto . " *La propagazione per seme dà origine sovente a forme nuove e pregevoli per la qualità della polpa , che d'ordinario si mantengono nella riproduzione per seme* . "[182]
Fra queste ultime : il *Susino Damasco rosso e il Covetsche* .
Fra le altre varietà: il *Damaschino rosso* .
Riportiamo ora alcune descrizioni di varietà di susine : " 6 *) Susino damaschino giallo - rosso (P. Damascena rubra) Frutto appena più lungo che largo di 30 millimetri di lunghezza e 29 di diametro , di fondo giallo , largamente macchiato di rosso porporino , non ombellicato dalla parte del gambo , e nemmeno alla sommità , gambo lungo 18 millimetri , circa . Polpa morbida , zuccherina . Matura verso la fine di agosto . 7) Susino damaschino dorato giallo (P. Damascena aurea) . Frutto di forma tonda di 30 millimetri di diametro di un giallo dorato uniforme col gambo gracile lungo 20 millimetri , non ombellicolato né alla base , né al vertice . Polpa morbida , profumata squisita . Matura verso la fine di agosto . 11) Susino Coetsche d'Italia . (Garnier Valletti , 1 c , P.Noisettiana oblunga , n.10)Frutto bislungo obliquamente appuntato non ombellicato né alla base , né alla sommità , lungo 52millim. largo 32 , col solco appena distinto e la pelle d'una tinta azzurra velata di polvere argentina . Gambo lungo 22 millimetri circa , Varietà introdotta nell'orto del Noisette* [183].
Grazie al **Manuale di Arboricoltura** di G. A. Pasquale , pubblicato nel 1876, è possibile conoscere le varietà di damaschine , [184]coltivate al tempo nel napoletano : " *damascena . Pruno damascone (Ischia) . Pruno pappacone (napol.). Drupa bislunga , due pollici , lunga , stretta alla base con solco appena appariscente , epidermide violacea ; polpa gialla duretta, molto dolce (Gasparrini) .* "[185]

182Id. p.266

183Id. p. 271-272

184Pasquale G.A. Manuale di Arboricoltura , Napoli , 1876 , V. Pasquale .

185Id. p. 433

Forse anche il *Pruno genovese*, presente nell'elenco del Pasquali , è una *susina damaschina* .
Nel 1892 , Rodolfo Farneti , pubblicò un manuale dal titolo : **Frutti freschi e secchi . Ortaggi** [186], nel quale , a proposito delle prugne o susine , l'autore , elencava le principali varietà da tavola e da seccare più diffuse in Italia.
Fra le principali varietà che servono alla preparazione delle prugne secche, Farneti , citava la *Quetsche* : " *Grossa ovoidale - allungata e rigonfia nel mezzo ; di color violaceo . La polpa seccata è dolce e gradevole . Questa varietà , coltivata nell'Assia , nell'Alsazia e nel Lussemburgo , fornisce delle buonissime prugne secche , che vengono spedite all'estero .*"[187]
L'autore , nel trattare le susine damaschine , antepone una interessante indicazione : " [Le damaschine] *Hanno un aroma particolare che le distingue facilmente da tutte le altre susine* "[188]. " *Damaschina settembrina - È piccola , ovale , ed oblunga ; con una buccia liscia , d'un giallo d'oro , opacata dalla pruina bianchiccia che la ricopre . La polpa è carnosa , non priva di succo e di sapore più rilevato che nella damaschina estiva . Matura tra il settembre e l'ottobre . Questa susina è la migliore delle damaschine , e , allo stato di frutto fresco , gareggia colle altre varietà di prugne più stimate , avendo una morbidezza ed un gusto difficile a riscontrarsi nelle altre prugne passe . È abbondantissima nel Genovesato . Damaschina estiva - Ha la stessa forma della precedente ; ma è un poco più grossa , ed essendo meno pruinosa , spicca maggiormente il colore della buccia . La polpa è gialla ; dapprima carnosa, poscia tutta piena di quel succo gradevolissimo che distingue le damaschine ; indi passando in maturazione , diventa pastosa e meno rilevata , ciò che non succede nella*

186Farneti , Rodolfo , Frutti freschi e secchi . Ortaggi , Milano , 1892 , Fratelli Dumolard -

187Id. p. 87

188Id.

settembrina . Per un mese e più può fornire le mense , maturando gradatamente sull'albero . Non si presta così bene alla seccagione come l'altra varietà .Abbonda in diverse parti d'Italia, specialmente nel napoletano . Nei dintorni di Roma , riceve il nome di zuccherina . Si ritiene che le nostre damaschine , siano le damascene celebrate da Palladio e da Plinio , importate , secondo la tradizione dell'Oriente ai tempi delle Crociate , quando s'introdussero nelle nostre colture una gran parte delle piante orientali , che tuttora coltiviamo."[189]

Fra le varietà estere erano menzionate le *damaschine* coltivate in Francia: *Damas violet* - Pelle violacea , carne acidula e zuccherina . *Damas Musqué de Cypre* - Violacea scura , muschiata , molto inferiore alla precedente. *Damas violet de septembre - Dello stesso colore della precedente , ma meno buona* ."[190]

Sul periodico , edito a Pisa , *L'Agricoltura Italiana* [191], Angiolo Pucci , l'autore del saggio : Nozioni elementari di frutticoltura , pubblicato a puntate sulla rivista nel 1894 , divide le varietà di susine in due categorie: quelle che il di cui frutto si mangia allo stato fresco e quelle che utilizzano soltanto essiccate , quest' ultime conosciute come Prugne ." *Le varietà della prima categoria sono le più squisite e oltre ad esser mangiate allo stato fresco sono largamente usate per le confetture , per i canditi , per le conserve e alcune anche per essere essiccate , mentre le altre , d'ordinario non sono buone che per l'essiccamento* ."[192]

Nell'elenco delle susine fresche , non era citata alcuna varietà di *damaschine* e nemmeno nella categoria delle prugne da essiccare ; in quest'ultime , erano però presenti due *quetsche* : *2) Semiana (Quetsche d'Italia) - Frutto grosso , ovale , allungato a buccia turchina cupa , quasi*

189Id.

190Id. p. 89

191 Pucci , Angiolo , Nozioni elementari di frutticultura (sic) in : *L'Agricoltura Italiana* ,Pisa , 1894 , pp.258-267.

192Id. p. 262

nera , polpa verdastra , compatta , matura in settembre . In alcune località ove matura a perfezione è una buona susina per mangiarsi anche allo stato fresco . 8) Quetsche comune (Q. di Germania (- Frutto grosso , ovale , violetto , coperto di una pruina glauca , polpa croccante , sugosa . Matura in settembre ."[193]

Da **Remains historical & literary connected with the palatine counties of Lancaster and Chester** [194] , edito a cura della Chetam Society , società per la pubblicazione di testi storici ed anche ente di beneficenza di Manchester nel Regno Unito ,riguardo alla susina damaschina si sosteneva : " *The Damascene plum is round , of a bluish black colour , , the stone like unto that of the cherry , wherein it differeth from all other plums* " [195]. La suddetta *damaschina* , è tonda , di colore nero - bluastro, con un nocciolo simile a quello della ciliegia e differisce da tutte le altre susine .

Nell'opera della Chetam Society , erano brevemente citate anche le varietà di prugne selvatiche inglesi : the *bullace* and the *sloe* .

Inoltre erano precisati i vari nomi con i quali venivano chiamate le susine in Inghilterra : " *The fruit are called in English prune and plum . Old writers have called those that grow in Syria near Damascus , damson , or damask plums , and those that grow in Spain , prunes or plums ; others , from the countries , are called prunes of Hungary , France , ecc*. ".[196]

Infine , nell'opera della Chetam Society , si precisava un interessante evento storico riguardante la *damaschina* : "*The ancient Counts of Anjou transplanted the plums of Damascus into their province , and King René of Sicily introduced them into Southern Europe .* "[197]

193Id. pp. 265-266

194The Chetam Society , Remains Historical & Literary connected with the palatine counties of Lancaster and Chester . vol. XLVI , s.i, , 1858 , Chetham Society.

Le fonti consultate per la presente ricerca non oltrepassano il XIX secolo.

CONCLUSIONI

Dopo aver attraversato dizionari ottocenteschi,opere di botanica , cataloghi vivaistici, testi agronomici e letteratura classica e moderna , emerge con chiarezza che la mischina non è, come il nome potrebbe suggerire, una susina “modesta” bensì un frammento pregiato di tradizione rurale , che provenga da Damasco , o che sia stata introdotta dai Crociati , o che che abbia assunto sfumature regionali come amoscina, massinna , dommasca o cascavedda , essa rappresenta una varietà dalla forte identità simbolica e culturale .Questo modesto lavoro, non pretende di definire definitivamente la meschina parmigiana , ma intende offrire agli studiosi , ai curiosi , agli appassionati uno strumento di consultazione e riflessione attraverso parole ,frutti e dialetti a testimonianza di quanto il passato sappia ancora nutrire, con dolcezza ,il nostro presente.